



**FORT BEND COUNTY**  
**ENVIRONMENTAL HEALTH DEPARTMENT**  
4520 Reading Rd., Suite A-800, Rosenberg, Texas 77471

(281) 342-7469 Office

(281) 342-5572 Fax

**Procedimiento para Obtener un Permiso de Servicio De Alimentos**  
**UNIDADES MOVILES**

**Se podría hacer una revisión de planos para una unidad de servicio de alimentos móvil** antes de que se inicie la construcción, remodelación o renovación de dicha unidad. **Esto es opcional para estas unidades.** Sin embargo si el operador escoge esta opción toda la información y formatos deberán ser remitidos juntos, un solo paquete. Si la información no está completa no será aceptada. Hacer su cita con anticipación o traer los planos y formatos a la recepcionista.

**Se deberá remitir lo siguiente:**

**1) Planos de la unidad**

Remitir un set de planos o dibujos del contratista, **los dibujos deben ser a escala**, para la construcción, unidad nueva, o la remodelación de una unidad existente, para revisión **antes** de que se inicie el trabajo. Incluyendo la distribución de la unidad y los materiales utilizados en toda la unidad, áreas de preparación y almacén de alimentos, lavamanos, tarjas de preparación de alimentos y de limpieza de utensilios, y equipos para los alimentos. Incluya información en iluminación, ventilación, planos mecánicos y de plomería, elevación externa de los cuatro lados de la unidad deberá ser incluidos como parte de los planos.

- 2) **Forma de descripción de operación:** Completa y firmada
- 3) **Solicitud de permiso de establecimiento de alimentos:** Completa y firmada.
- 4) **La forma de evaluación del riesgo del establecimiento:** Completa y firmada.
- 5) **La hoja de información de la revisión de los planos:** Completa y con información para contactarlo.
- 6) **Menú** o lista de alimentos y bebidas que se van a servir.
- 7) **Hojas de especificaciones de equipos:** Refrigeradores, congeladores, mesa de vapor, máquina de hacer hielo, equipo de cocción, etc.
- 8) **Muestra de color:** Se requieren colores claros.

**La construcción podría iniciar solo cuando sus planos sean revisados y aprobados.**

**Solicitud:**

Todas las unidades nuevas y los que renuevan deben someter una solicitud completada y firmada.

**Menú:**

Un menú o la lista de todos los alimentos y bebidas que serán ofrecidos al público serán remitidos con los planos de construcción.

**Descripción de Operación/ Carta de Intención:**

Una descripción por escrito de como usted planea operar su vehículo también será remitida. La descripción de operación incluirá, pero no será limitada, a lo siguiente: preparación de alimentos y método de operación, horas de operación y servicio de alimentos.

### **Comisaria:**

Todos los vehículos deben operar de una comisaria aprobada. Por lo menos se deben reportar cada semana a la comisaria para obtener provisiones, productos y alimentos, productos de limpieza y dar servicio a la unidad. **DE NINGUNA MANERA, LOS ALIMENTOS SERAN PREPARADO EN CASA. LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS DEBEN SER OBTENIDOS DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL APROBADO.**

La comisaria debe ser la base de operación y deben tener un Permiso del departamento de Salubridad al corriente y valido. (La lista de comisarias está disponible en la oficina)

El dueño de cualquier vehículo deberá presentar la siguiente documentación de la comisaria al Departamento de Salud antes de que un Permiso de Salud pueda ser emitido:

- Una carta membretada, con el nombre, dirección, teléfono y persona encargada de la comisaria, o una hoja regular de papel, sellada con tinta, con el sello de la comisaria, que incluya la información antes mencionada.
- Fotocopia del permiso de salubridad da la comisaria.

### **Inspección Inicial de Aprobación:**

- Las inspecciones se hacen los miércoles, desde las 8:00 a.m. hasta las 11:30 a.m. en el edificio Rosenberg Annex del condado de Fort Bend por los inspectores del departamento de salud ambiental. No se hará inspección para permiso en su ubicación deberá traer la unidad.
- Las inspecciones iniciales son hechas solamente después de completar la construcción, renovación o reparación de su unidad.
- Todos los vehículos deberán estar limpios con todo el equipo en su lugar.
- Alimentos no será permitido en el vehículo.
- Todas las provisiones deberán estar en la unidad (las tiras para las pruebas químicas, jabón, solución para la desinfección, toallas de papel, termómetros.)
- La capacidad del equipo para mantener alimentos fríos y calientes a temperaturas seguras será verificado.
- Vehículos que tienen sistemas de agua potable se les tomara una muestra de agua para examen bacteriológico. El costo es \$16.50 y el gasto será la responsabilidad del solicitante. *Debe ser un cheque o giro postal pagadero a la Ciudad de Houston.* Dinero en efectivo no es aceptado.
- Necesitan proveer una licencia de conducir vigente, la inspección de su vehículo vigente y la información del seguro de su vehículo para daños a terceros.

### **Inspección Final:**

- La inspección final será hecha después de que todas las correcciones pedidas han sido completadas y los resultados de la muestra de agua sea negativo.
- El costo del permiso de vendedor de alimentos móviles es \$200.00 y se vence el 31 de Diciembre y debe ser renovado cada año. Las fechas de los permisos no son cambiadas.
- Los permisos no son transferibles y siempre deben ser fijados en un lugar visible en el vehículo.

**Ya aprobados, los vendedores de alimentos móviles solamente deben ofrecer el menú aprobado y usar los métodos de operación aprobados.**

### **Requisitos:**

- Asientos para los clientes **no** serán permitidos.
- Refrigeración: La refrigeración debe ser operacional y debe mantener los alimentos a 41 grados F o más bajo de temperatura.
- Se deben tener Unidades para mantener productos calientes y deben mantener productos a 135 grados F o más caliente de temperatura.
- Termómetros deben ser protegidos y tenerlos en cada unidad usada para almacenar alimentos que son potencialmente peligrosos. Termómetros con de vástago metálico graduado de 0-220 grados F, deben ser proveídos para checar la temperatura interna de los alimentos.
- Se debe tener un lavabo de manos, accesibles para el uso, y conectado según la ley. Los lavabos de manos deben tener agua fría y caliente bajo presión templada por una válvula mescladora o el grifo de combinación. Cada lavabo de manos debe tener jabón y toallas de papel.

- Una tarja o sink de tres compartimientos debe ser proveído y usado para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios y el equipo. Cada compartimiento deberá ser lo bastante grande para permitir a la sumersión completa de los utensilios y el equipo usado. Cada compartimiento será suministrado con agua corriente caliente y fría bajo presión templada por una válvula mezcladora o el grifo de combinación. También debe tener tapones para el drenaje que estén en buenas condiciones.
- Se deben proveer escurrideros para la tarja o sink de tres compartimientos. Una parrilla metálica arriba de la tarja o sink de tres compartimientos serán aceptados como una alternativa.
- Sistemas de agua. Las unidades que requieren un sistema de agua deberá ser de agua potable caliente y fría bajo presión. El agua debe ser de una fuente aprobada. El sistema tendrá una capacidad suficiente para proporcionar bastante agua caliente y fría bajo presión para el lavabo de manos la tarja de preparación de alimentos y la tarja de lavado, enjuagado y desinfección de equipo. La entrada de agua será localizada en tal lugar para prevenir la contaminación de cualquier fuente. El desagüe permitirá el drenaje completo del tanque en base a gravedad. Las líneas entre la entrada y el desagüe serán construidas e instaladas de acuerdo a la ley.
- Retención de Agua Sucia. El agua sucia que resulta de la operación del vehículo será almacenada en el o los tanques de retención, instalados permanentemente a la unidad. Deberán ser por lo menos 15% más grande que el o los tanques de abastecimiento de agua limpia. El agua sucia nunca será descargada mientras el vehículo este en movimiento. Los tanques de retención serán drenados y enjuagados en la comisaria.
- Basura. Se requiere un bote de basura dentro del vehículo localizado donde no pueda contaminar los alimentos.
- Hielo. Hielo que sea usado para enfriar alimentos o mantener temperaturas de los alimentos no se puede usar para la consumo humano. Alimentos potencialmente peligrosos no se puede almacenar directamente en el hielo. Tiene que estar en contenedores con tapas o en bolsas de plástico que son únicamente para el almacenaje de alimentos.
- Materiales venenosos y tóxicos, y artículos personales. Todos los materiales venenosos y tóxicos y los artículos personales serán almacenados separados de todo alimento de artículos de servicio, utensilios y superficies de contacto con alimentos.
- Aperturas externas. Todas las aperturas externas serán protegidas para prevenir la entrada de insectos. Serán selladas y tapadas con una tela (mosquitera) o tapadas con otro medio efectivo.
- Ventilación. La ventilación deberá ser operacional. Todas las aperturas hacia afuera deben ser selladas para prevenir la entrada de insectos.
- Iluminación. Iluminación debe ser adecuada y tener pantallas protectoras o focos a prueba de quebrar.
- Pisos y Alfombrillas. Todos los pisos y alfombrillas serán lisos, fáciles de limpiar, no absorbente, y deberán ser mantenidos y reparados apropiadamente.
- Paredes y techos. Todas las paredes y techos serán lisos, fáciles para limpiar, no absorbente y deben ser mantenidos apropiadamente.
- Identificación. Ponga el nombre y teléfono del negocio sobre los dos lados y atrás del vehículo con letras que son por lo menos 2 pulgadas de altura.
- **Las unidades de helados** deberán tener letreros precautorios que digan “**CAUTION CHILDREN**” que sean visible de la parte delantera y trasera de la unidad. Las letras deben ser por lo menos (6) pulgadas de alto y (3) de ancho negras en fondo Amarillo, el letrero debe ser ubicado en el centro de enfrente de la unidad sin obstruir la visibilidad de las luces de emergencia de la unidad. Esta unidad debe tener luces intermitentes amarillas hacia el frente y rojas hacia atrás que se vean claramente por atrás y por delante, estas luces deben ser puestas en los dos lados del letrero “**CAUTION CHILDREN**”.
- Cada vehículo que se queda en un solo lugar, debe moverse el por lo menos una vez por semana. Todos los vehículos deben mostrar su movilidad.

**Nota: Los vendedores de alimentos crudos del mar (ejemplo vendedores de camarón) también tienen que cumplir con todos los requisitos notados. También tienen que obtener un permiso de Comerciante Minorista de Pescado del departamento de Parques y Fauna del estado de Texas. El número de teléfono es 1-800-792-1112.**

Los vehículos también deben operar según los Leyes de los Establecimientos de alimentos de Texas, sección §229.169. De no cumplir con las leyes puede resultar en la re-inspección de su unidad, multas, suspensión de su permiso u otras acciones legales de acuerdo con la ley.